

La uva
tiene el
inconfundible
sabor del
paso del
tiempo, de
la tradición,
de la tierra...

BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA[®]
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN



La uva
tiene el
inconfundible
sabor del
paso del
tiempo, de
la tradición,
de la tierra...

Carlos Moro
Presidente
Bodegas Familiares Matarromera

Carlos Moro es un viticultor y bodeguero apasionado del vino, un enamorado de la tierra y de la viña que representa la tercera generación de una familia dedicada al viñedo.

Su infancia transcurrió entre los viñedos en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero. Allí creció su intuición inconfundible por el vino, su sentido del hacer, del deber y del trabajo bien hecho guiado por un amor infinito a la tierra.

Trabajador incansable con una visión privilegiada sobre la utilización de la innovación, el desarrollo sostenible y el respeto por el medio ambiente para favorecer la elaboración de productos con personalidad propia y de la más alta calidad.

En 1988 fundó Bodega Matarromera, en Valbuena de Duero, uno de los más prestigiosos pueblos del vino de España, zona en la que también se encuentran Bodega Renacimiento y Bodega Emina Ribera del Duero, así como el Restaurante La Espadaña y el Hotel Rural Emina. En Medina del Campo se encuentra la Bodega Emina Rueda, dedicada a la elaboración de vinos blancos fermentados en barrica y también jóvenes, anexa a la Almazara Oliduro, donde se elaboran aceites de oliva virgen extra de primera calidad. Completan las bodegas de Castilla y León, Bodega Valdelosfrailes en Cigales y Bodega Cyan en Toro. En 2014 se unió al grupo Bodega Carlos Moro en la prestigiosa D.O.Ca. Rioja.

De entre todos sus vinos destaca la colección de Vinos de Finca de Carlos Moro, que engloba una selección de vinos de las mejores denominaciones de origen del país, incluyendo tres vinos tintos; uno de Ribera del Duero, uno de Toro y otro de Cigales y dos vinos blancos; un fermentado en barrica de Rueda y un Ribeiro.

El sueño de Carlos Moro es crear los mejores vinos en las mejores denominaciones de origen, siempre basándose en los principios de excelencia, distinción y elegancia.





EMÍNA

Rosé
Prestigio

2018

cigales
do



Descubre todas las referencias de **BODEGAS FAMILIARES MATARROMERA** en un solo catálogo. 9 bodegas en 6 denominaciones de origen.



Accede a la **ficha de cata de cada vino, información de maridaje y a la compra del producto** haciendo clic sobre el nombre de cada referencia.

Para más información visítanos en www.matarromera.es



Rosé

Vinos
con los que
el tiempo se
detiene.



Matarromera

D.O. Ribera del Duero

En Valbuena de Duero, cuna del Tempranillo en la Ribera del Duero, se asientan las raíces de Bodega Matarromera, fundada en 1988 en la falda de una colina orientada al mediodía, desde la que puede divisarse el impasible río Duero. Esta acogedora Bodega es el escenario perfecto para la elaboración de vinos de guarda, ya que las condiciones que otorgan sus naves semienterradas son perfectas para la elaboración de vinos en los que el equilibrio entre el roble y la Tempranillo es el protagonista. La primera añada de Bodega Matarromera, obtuvo la Gran Medalla de Oro en el International Wine Competition, lo cual supuso un increíble punto de partida para una historia plagada de éxitos.

MATARROMERA PAGO DE LAS SOLANAS - D.O. Ribera del Duero

Solamente las mejores zonas del mítico Pago de las Solanas, verán crecer las uvas Tempranillo que serán las escogidas y rigurosamente seleccionadas una a una para formar parte del vino más emblemático de Matarromera. Este viñedo privilegiado y único es el génesis del vino que con orgullo lleva su nombre. Tras 21 meses en barrica de roble francés, la botella afinará este tinto de leyenda.

MATARROMERA PRESTIGIO - D.O. Ribera del Duero

El Pago de las Solanas, en Valbuena de Duero, el pueblo que ha visto nacer alguno de los mejores vinos del mundo, es el origen de Matarromera Prestigio. Un vino exclusivo que se elabora únicamente en los años en los que la uva y la añada alcanzan la calidad exigida por la Bodega. Su crianza es doble, primero 9 meses en barrica francesa y después otros 9 en barrica de roble americano.

MATARROMERA GRAN RESERVA - D.O. Ribera del Duero

El tiempo cobra sentido en Matarromera Gran Reserva. Un total de 24 meses en barrica de roble francés y americano, seguidos de 36 meses en botella, son necesarios para el nacimiento de esta joya enológica. Un tinto elaborado con mimo a partir de viñedos propios de Tempranillo del valle del Duero, entre Olivares y Valbuena de Duero.

MATARROMERA RESERVA - D.O. Ribera del Duero

La historia de Matarromera Reserva comienza en Olivares de Duero, en viñedos seleccionados donde la uva tempranillo crece con extremo cuidado durante todo el año para elaborar un tinto complejo, sedoso y muy elegante. La crianza en barrica de roble americano y francés tiene lugar durante 18 meses. Tras dos años en botella, el vino estará listo para saciar a los más exigentes.

MATARROMERA CRIANZA - D.O. Ribera del Duero

Es el buque insignia de Matarromera. Es una muestra palpable del equilibrio entre fruta y madera que caracteriza a la bodega... Tras 12 meses de descanso en barricas de roble americano y francés en salas de humedad controlada y una iluminación tenue, el vino pasa a botella, donde termina de pulirse hasta que está listo para salir de la bodega.

MATARROMERA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA - D.O. Rueda

Tuvieron que pasar 25 años para que Matarromera viese nacer un monovarietal Verdejo amparado por la D.O. Rueda, con motivo del aniversario de la Bodega. Tras una crianza de 6 meses en barrica, este vino es sinónimo de equilibrio entre una medida acidez típica de la variedad, toques de frutas tropicales y un agradable frescor final.



Melior

D.O. Ribera del Duero - D.O. Cigales - D.O. Rueda

El espíritu de Melior habla por sí solo. Vinos jóvenes con un aire clásico, que nacen con ganas de recorrer el mundo. Melior es un fascinante recorrido por tres de las Denominaciones de Origen clásicas de Castilla y León.

La familia está compuesta por un tinto roble de la variedad Tempranillo, un *coupage* de Verdejo y Tempranillo que dan lugar a un rosado y por último dos blancos, uno de la variedad Sauvignon Blanc y un Verdejo.

Melior, del latín *Melior-Melioris*, significa el mejor, y ciertamente es el mejor en la categoría de media crianza.

MELIOR ROBLE - D.O. Ribera del Duero

Este vino representa la Ribera del Duero más clásica en un vino muy agradable. Proviene de nuestras parcelas ubicadas en la Milla de Oro de la Ribera del Duero, con uvas 100% Tempranillo, este vino es fácil de tomar con amigos y le caracteriza un ligero sabor amaderado debido a su paso por barrica nueva de roble durante 6 meses.

MELIOR ROSADO - D.O. Cigales

Elaborado en el corazón de la Denominación de Origen Cigales, Melior Rosado fue concebido como un vino fácil de beber pero con la complejidad necesaria en boca para no dejar indiferente a nadie. Tanto los aromas como el sabor de este vino nos recuerdan a principios de otoño, cuando empiezan a madurar las frutas negras y rojas, típicas de la Tempranillo al lado de un camino plagado de flores salvajes típicas de la variedad Verdejo.

MELIOR VERDEJO - D.O. Rueda

Melior Verdejo es un vino fresco, que resalta los mejores viñedos de Castilla. Un verdejo clásico en su esencia, pero con un frescor que habla de los viñedos de Valdestillas de los que proviene, en la provincia de Valladolid.

MELIOR SAUVIGNON BLANC - D.O. Rueda

Este espectacular vino se elabora con una de las variedades más aromáticas del mundo, Melior Sauvignon es un blanco moderno y femenino que armoniza increíblemente con todo tipo de platos y amigos, es fácil de entender y de disfrutar en cualquier ocasión.



Valdelosfrailes

D.O. Cigales

Valdelosfrailes es una bodega que ha sabido incorporar modernidad, tecnología y vanguardia al classicismo de una tierra de gran potencial, favoreciendo la revolución del tinto de Cigales. Su rosado es excelente, pero su proyecto se basa en la elaboración de grandes tintos de crianza en barrica con uvas procedentes de cuidados viñedos.

VALDELOSFRAILES PAGO DE LAS COSTANAS - D.O. Cigales

Este vino es historia viva de la Denominación de Origen Cigales. Se elabora a partir de viñas de más de 125 años de antigüedad, que aportan toda su sabiduría al vino. Las viñas del Pago de las Costanas se vendimian a mano en un triple proceso de selección, primero en viñedo, después de racimo en bodega y por último grano a grano. Jancis Robinson dijo de este vino "Valdelosfrailes Pago de las Costanas, que ciertamente proviene de él, simboliza la unión entre altitud y mineralidad. Las vides viejas son capaces de producir fruta muy concentrada, en particular de zarzamora, que tanto predominan en los suelos de guijarros empobrecidos sobre arcilla de esta región".

VALDELOSFRAILES RESERVA - D.O. Cigales

Uno de los vinos ganadores de la bodega. Procede de uvas especialmente seleccionadas de nuestros viñedos de Las Costanas, elaborado con unas de las cepas más viejas que aportan un sabor singular a este vino. Se ha fermentado a temperatura controlada, y tras una larga maceración, ha continuado su crianza durante 14 meses en barrica francesa y americana.

VALDELOSFRAILES CRIANZA - D.O. Cigales

Este vino es el preferido por muchos enamorados del vino que buscan sabores diferentes, especialmente de denominaciones de origen menos conocidas. Proviene de una parcela conocida como el Páramo, donde las condiciones del suelo obligan a la viña a soportar un estrés hídrico prolongado en verano, del que se obtienen producciones muy bajas, logrando así un vino con un característico toque mineral que combina con los matices frutales de la Tempranillo y los tonos de madera tras los 12 meses que pasa en barricas de roble francés y americano.

VALDELOSFRAILES ROSADO - D.O. Cigales

Un vino fresco, vivo y equilibrado procedente de uvas de nuestros propios viñedos de Cubillas de Santa Marta y Quintanilla de Trigueros. Su controlada fermentación hace emerger la intensidad de la fruta con tonos florales. La propia Jancis Robinson ya dijo que Cigales es una denominación de origen de la que estar pendiente, porque es una joya por descubrir y éste vino definitivamente lo es.





El vino da sentido a la vida.

Carlos Moro
Presidente
Bodegas Familiares Matarromera

Emina

D.O. Ribera del Duero – D.O. Cigales

Emina no es sólo vino, es un estilo de vida. Emina, que en latín significaba amada, no es sólo una bodega, es también un museo del vino, un hotel, una experiencia enológica. Emina mezcla el respeto por la cultura y el pasado, pero también la visión y tecnología del siglo XXI.

Esa visión y apuesta por la innovación, desarrollo, utilización de nuevas tecnologías, queda plasmada en la "I" de nuestro logo, que representa los valores de Investigación, Innovación e Implementación.

EMINA ATIO - D.O. Ribera del Duero

Este vino de autor, es la joya de la corona de Emina y por esto, tiene el nombre de un guerrero de leyenda, Attio, que en su vejez fue miembro del consejo de ancianos de la gran Píntia; tierra de los Vacceos que ferozmente lucharon contra el imperio romano y que venían cultivando la vid y bebiendo vino en estas tierras bañadas por el Duero desde hace más de 3000 años. Este espíritu guerrero, convertido en sabio es el alma de este vino, el cual se elabora únicamente con las mejores uvas procedente de la Finca El Horno y en los años en los que la producción es excelente. De producción muy limitada, se cría en barricas de roble durante más de 16 meses. Posteriormente su afinado en botella tiene lugar durante al menos, 18 meses más.

EMINA RESERVA - D.O. Ribera del Duero

Un vino que enamora. Este es un vino que sabe su valor y sólo pide que pruebes, así de seguro está. Una palabra para este vino es paciencia. Una paciencia que empieza en el campo con doble selección de uva, en bodega se desgrana uva a uva seleccionando sólo las de mejor calidad. Luego pasa 16 largos meses perfeccionándose en barricas de roble francés, provenientes de los bosques Allier, donde se cultiva según la técnica *haute futaie*. Pero no contento con toda esta espera, se guarda en botella unos meses más para acabar su perfección.

EMINA CRIANZA - D.O. Ribera del Duero

Las mejores parcelas, bañadas por las aguas de la Ribera del Duero consiguen una tempranillo muy moderna donde la expresión de su elegante fruta negra y roja combina a la perfección con los aromas especiados y de maderas nobles de los bosques de Francia (Tronçais) y EEUU (Missouri) obtenidos durante su crianza, a lo largo de 14 meses.

EMINA PASIÓN - D.O. Ribera del Duero

Un roble que levanta pasiones allá donde va. Este vino se mimó desde su origen, en el viñedo, donde, gracias a la microbiología, se evita la utilización de productos químicos a la hora de combatir plagas y otras enfermedades. Ya en bodega, reposa en barricas nuevas de roble americano y se embotella en botellas aligeradas, que disminuyen la huella de carbono y el impacto medioambiental. Emina Pasión es un vino de perfil moderno, donde la fruta y la madera se ensamblan en un matrimonio perfecto para brindarle al consumidor un vino, que es más que placer, es pasión.

EMINA ROSÉ - D.O. Cigales

Emina Rosé es un rosado pálido de excelente calidad. La mezcla de variedades tintas y blancas consiguen que tengamos en la copa un rosado pálido (pale rosé) muy elegante, muy fresco, muy divertido... Un vino muy delicado que siempre apetece.

EMINA ROSÉ PRESTIGIO - D.O. Cigales

Emina Rosé Prestigio es un vino rosado pálido de alta gama, en la línea de los rosados provenzales, que destaca por un atractivo y característico tono pálido, una buena intensidad aromática, una elaboración de gran complejidad y una cuidada y delicada estética. Su presentación no es casual, estamos ante un vino realmente especial. Hasta el más mínimo detalle está cuidado en Emina Rosé Prestigio.





Emina

D.O. Rueda

El origen de los vinos blancos de Emina procede de parcelas de viñedo propio, sobre frescos y arenosos suelos de aluvial, en los mejores pagos donde se cultiva la Verdejo. Desde Medina del Campo elaboramos vinos frescos y modernos, donde la expresión de su elegante fruta tropical con los anisados varietales, combinan a la perfección con una medida acidez y aromas especiados y suaves torrefactos en aquellos que han descansado en barrica. Los jóvenes blancos de Emina se caracterizan por una elegante fruta tropical en combinación con tonos de hinojo.

EMINA VERDEJO FERMENTADO EN BARRICA - D.O. Rueda

Si la sutileza fuese vino, llevaría el nombre de Emina Verdejo fermentado en barrica. Este monovarietal, 100% Verdejo, ha descansado durante 7 meses en barricas nuevas de roble francés, lo que le da la delicadeza digna de haber crecido y madurado frente al Castillo de la Mota de Medina del Campo. Este vino tiene una fruta potente en nariz, perfectamente ensamblada con la madera de crianza, una boca voluminosa y longevidad en botella, conservando los toques característicos de la variedad Verdejo.

EMINA VERDEJO - D.O. Rueda

Cuando comienza la primavera, nuestros cuerpos cambian, la felicidad nos invade, ciertos olores florecen y nos traen a la memoria recuerdos felices de otros tiempos. Esos recuerdos se hacen vino en este Verdejo. Con sólo abrirlo, se siente una alta intensidad a fruta tropical que se mezcla al girarlo con tonos verdes que te llevan a parajes castellanos donde el hinojo te envuelve en una manta de frescor primaveral.

EMINA SAUVIGNON - D.O. Rueda

La uva blanca por antonomasia a nivel mundial toma un toque diferencial en tierras castellanas para traernos este vino maravilloso. Una conjunción de aromas característicos de la variedad que se mezclan con los de esta tierra de Castilla La Vieja, cómo el pimiento rojo y la madera.

EMINA ESPUMOSO BRUT NATURE - D.O. Rueda

A todos nos gusta tomar una copa de espumoso, nos recuerda momentos de celebración, de brindis con amigos... Brindar con espumoso siempre es motivo de alegría. Este vino procede de la Finca de Las Marcas y ha sido cuidadosamente elaborado por el método tradicional *champenoise*. Una explosión de sabores se conjugan con las brillantes burbujas doradas para inundar el paladar de historias y recuerdos.

Oinoz

D.O.Ca. Rioja

OINOZ es una familia de vinos descaradamente modernos que tienen su origen a los pies de la Sierra de Cantabria, en San Vicente de la Sonsierra y Labastida, dos de los pueblos del vino más famosos de la D.O.Ca. Rioja. Nos encontramos ante una familia de vinos complejos, ya que los aromas terciarios, típicos de la bodega están muy presentes, pero por supuesto en perfecta unión con los aromas primarios propios de la variedad, ya que las bodegas seleccionadas tienen tostados ligeros y medios.

OINOZ BY CLAUDE GROS - D.O.Ca. Rioja

Este vino lleva la firma del gran enólogo francés Claude Gros, elaborador de vinos con 100 puntos Robert Parker y gran impulsor de los vinos en su región de origen, Languedoc-Roussillon. Tras haber trabajado con el equipo enológico durante años, Claude elaboró este vino con la firme idea de "rebajar la madera, moderar el nivel de alcohol y aportar una buena madurez de los frutos para reducir la sensación de dulzor y un agradable volumen, largura y redondez en boca".

OINOZ CRIANZA - D.O.Ca. Rioja

Directamente desde Labastida, epicentro de la Rioja alavesa, nos llega Oinoz Crianza, que ya en su primera añada se alzó con la Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas. Es un vino de carácter fuerte que ha nacido para romper las reglas, es un vino moderno e irreverente que no dejará a nadie indiferente.

OINOZ VERDEJO - D.O. Rueda

Los tintos de Rioja tienen un aliado perfecto en Castilla, un monovietal 100% Verdejo que regala su juventud, frescura y aromas a la causa. Es un vino muy fresco y elegante con todo el potencial de la uva Verdejo, aromas anisados y tonos afrutados tropicales. El sueño más anhelado para una uva Verdejo.



Vinos
intensos y
aromáticos,
dotados de
una delicadeza
única.





Carlos Moro

D.O.Ca. Rioja

Ubicada en San Vicente de la Sonsierra, en pleno corazón de la Rioja Alta, esta nueva bodega pretende convertirse en una de las referencias vitivinícolas en una región donde la excelencia y la calidad son señas imprescindibles de identidad, tanto en sus métodos de producción como en sus renombrados vinos.

La D.O.Ca. Rioja es un sello de prestigio en el que se encuentra Bodega Carlos Moro tras varios años de prospecciones, trabajos y búsqueda de *terroirs* de excelencia.

CARLOS MORO - VIÑA GARUGELE - D.O.Ca. Rioja

Viña Garugele procede del viñedo que lleva su nombre. Todo comienza en el viñedo, en el que tiene lugar una vendimia manual en cajas, previa a una doble selección, primero de racimo y luego grano a grano. La fermentación se produce con levaduras autóctonas para respetar la tipicidad y el propio *terroir* serrano. La crianza es en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) de suaves tostados acompañan las características frutales de la uva Tempranillo. Finalmente, un prolongado reposo en botella es imprescindible para domar sus vivos, elegantes y nobles taninos.

CM PRESTIGIO - D.O.Ca. Rioja

CM Prestigio es un vino exquisito con una potencia y complejidad inusual, ya que a su vez posee una finura y una elegancia en nariz y en boca que lo convierten en una auténtica obra de arte. Se elabora a partir de uva de la variedad Tempranillo procedente de Labastida, vendimiada a mano. Es, sin duda, el vino más exclusivo de Bodega Carlos Moro, ya que se obtiene de los mejores viñedos que posee la bodega y su crianza en barrica durante 18 largos meses, se produce en barricas de roble francés y americano de las mejores tonelerías. Una vez finalizada dicha crianza, CM Prestigio reposa en botella, donde se afina hasta conseguir el prestigio que le da su nombre.

CM - D.O.Ca. Rioja

CM es un vino de raza de la variedad Tempranillo, procedente de viñedos de entre 25 y 80 años que están situados en la zona de mayor altura de la Sonsierra. La uva con la que se elabora este vino ha sido seleccionada y recogida a mano. Realiza la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica de roble francés (65%) y americano (35%), donde permanece 12 meses de crianza hasta noviembre del siguiente año, cuando se procede a su embotellamiento y guarda hasta que esté en perfecto estado, listo para salir al mercado.

Vinos de Finca

Desde las mejores denominaciones del país.

Durante los últimos años, Bodegas y Viñedos Carlos Moro ha ido formando una familia de vinos con selecciones minuciosas que el propio Carlos Moro ha ido escogiendo personalmente.

Los Vinos de Finca de Carlos Moro son vinos de autor, en colecciones muy exclusivas, elaborados con uvas de parcelas seleccionadas cuidadosamente, con producciones muy limitadas y procedentes de cinco denominaciones de origen con una figura en común, la de Carlos Moro, como símbolo de calidad y expresividad en la viticultura.

RENTO - D.O. Ribera del Duero

Rento se creó en el año 2000, en Olivares de Duero, corazón de la Ribera. La bodega está ubicada en una casa noble del siglo XVI que mandó construir el Marqués de Olivares. Desde el siglo XVIII la familia de Carlos Moro se hace cargo de la casa y crea una auténtica joya enológica acorde con la historia y con el tiempo, pero adaptado a los gustos actuales.

CARLOS MORO FINCA VALDEHIERRO - D.O. Cigales

Elaborado con uvas seleccionadas en nuestra finca Valdehierro en el corazón de la D.O. Cigales. La finca se asienta en un terreno de textura franca con aglomerado cálido y abundante aluvial. Tiene una plantación centenaria de Tempranillo.

CARLOS MORO FINCA VALMEDIANO - D.O. Toro

Este vino de finca tiene a la estrella de la D.O. Toro, la Tinta de Toro, como protagonista. Se elabora en Valdefinjas, a partir de la uva que proviene de la Finca Valmediano, sembrada en vaso en 1930, sobre unos suelos pobres de textura arenosa situados en la cuenca del río Duero, a 650 metros de altitud sobre el nivel del mar con un marcado clima continental y gran oscilación térmica.

CARLOS MORO FINCA LAS MARCAS - D.O. Rueda

Este Verdejo fermentado en barrica se elabora cuidadosamente con uvas seleccionadas de nuestra finca de Las Marcas, en la D.O. Rueda y bajo la estricta supervisión de Carlos Moro. La finca posee suelos pobres de textura arenosa y está situada en la cuenca del río Duero, en una zona de gran oscilación térmica.

CARLOS MORO FINCA SAN CIBRAO - D.O. Ribeiro

La Finca San Cibrao se encuentra a orillas del río Miño, en unos fértiles terrenos silíceos. Es una finca de edad media con producción regulada, orientada al sur, enclavada en el valle del Miño en el que emergen las variedades autóctonas más representativas de la D.O. Ribeiro: Treixadura, Godello y Albariño.





Somos
producto de
la naturaleza,
nuestro
deber es
salvaguardar
su riqueza.

Carlos Moro
Presidente
Bodegas Familiares Matarromera



Cyan

D.O. Toro

La Bodega Cyan se sitúa alrededor de una orografía accidentada con distintas orientaciones del terreno y pendientes variables. Dos parcelas situadas en Valdefinjas componen sus viñedos: el Pago de la Calera y la Finca Valmediano. La altitud a la que se encuentran los viñedos oscila entre los 740 y los 790 metros. La finca se divide en varias parcelas que en total suman más de 40 hectáreas y que tienen viñas desde 30 hasta 125 años. La reina es la Tinta de Toro, clon de la uva Tempranillo.

CYAN PAGO DE LA CALERA - D.O. Toro

Es un vino de autor que refleja los valores y prestigio, no sólo de la D.O. Toro, sino de su creador, Carlos Moro. Elaboración exquisita, selección escrupulosa de la uva, larga crianza, donde el vino se cría durante más de 18 meses en barricas bordelesas y borgoñonas de roble francés, grano fino y tostado medio.

CYAN PRESTIGIO - D.O. Toro

De carácter singular, con tan solo abrir una botella de Cyan Prestigio, se entiende porque estos vinos tuvieron tanta fama en la época dorada de España y aún hoy son los preferidos entre los más conocedores. Un logrado equilibrio entre la uva y la madera, que se consigue tras 18 meses en barricas de roble francés y americano y un reposo en botella de al menos 22 meses.

CYAN CRIANZA (ECOLÓGICO) - D.O. Toro

La nueva concepción de este vino, comienza en el tratamiento específico del viñedo, donde se seleccionan cepas cuya edad regule la producción, apoyada en abonos naturales y podas dirigidas, consiguiendo así un vino ecológico más fresco, ligero y afrutado gracias a una producción equilibrada con la vegetación. Su paso por bodega durante 12 meses, termina de darle el toque natural y fresco que lo hacen irresistible.

CYAN ROBLE TINTA DE TORO (ECOLÓGICO) - D.O. Toro

Para elaborar este vino ecológico se esperó hasta conseguir el tiempo perfecto de vendimia, buscando esa frescura del vino y el equilibrio perfecto entre delicadeza y personalidad. La crianza se ha realizado en barricas nuevas de roble francés, donde permanece durante 8 meses.

Granza Ecológico

D.O. Ribera del Duero - D.O. Rueda - D.O. Toro

Granza es una colección de vinos ecológicos que respetan los aromas de la uva y los sabores de la tierra. En la misión de Granza está tratar los viñedos y el suelo que los sustenta según las leyes naturales de la vida con el máximo respeto. De este modo, la tierra te devuelve unos frutos saludables con multitud de aromas y matices que posteriormente se reflejarán en los vinos.

Granza se elabora con las parcelas más mimadas y apreciadas de Bodegas Familiares Matarromera en distintas Denominaciones de Origen, donde existe una amplia y reconocida experiencia en la práctica de la viticultura ecológica y biodinámica. Las etiquetas de estos vinos están diseñadas con un papel fabricado a partir de residuos de uva y viñedo, reflejo del estricto cuidado del producto.

GRANZA CRIANZA ECOLÓGICO - D.O. Toro

Granza Crianza es un vino con certificación ecológica que presenta un balance perfecto entre fruta y madera, que evoca a los parajes de Toro que lo han visto crecer. Tras la vendimia y vinificación, el vino descansa en barricas de roble americano y francés durante 12 meses para posteriormente descansar durante 12 meses, regalándole al consumidor un esqueleto de taninos dulces que le proporciona viveza y elegancia.

GRANZA ROBLE ECOLÓGICO - D.O. Toro

Este vino elaborado con uvas ecológicas de nuestra parcela de Valdelapila en Toro. Un viñedo que ha sido preparado desde hace más de 5 años para ir poco a poco tratándolo de manera natural para conseguir un vino suave y natural. La fermentación se hace a partir de levaduras propias procedentes de esta región. Pasa 6 meses en barrica.

GRANZA ROBLE ECOLÓGICO - D.O. Ribera del Duero

Este vino es producto de un intenso mimo hacia la tierra, ya que para la elaboración de vinos ecológicos no pueden utilizarse productos químicos. En contraposición utilizamos microbiología para ayudar a la tierra y a las raíces a ser más fuertes. Granza Roble Ribera del Duero nace tras una cuidada selección de uva en el campo y en bodega. Tras 6 meses de crianza en barricas de roble americano se afina en botella durante 6 meses.

GRANZA VERDEJO - D.O. Rueda

Vino blanco joven, proveniente de nuestra parcela ecológica de Pozaldez, en la D.O. Rueda. Se trata de un vino ligero que despierta en quien lo toma una sensación primaveral. Notas florales se mezclan con cítricos para crear en tu boca un perfecto balance.





Disfrutemos
de cada
momento que
pasemos en
torno a una
mesa .

Carlos Moro
Presidente
Bodegas Familiares Matarromera

Win

Vino de baja graduación y sin Alcohol

Bajo la creciente demanda de unos consumidores cada vez más sensibles a los productos saludables, bajos en calorías y con baja graduación alcohólica, Bodegas Familiares Matarromera ha creado un abanico de referencias aptas para todos los públicos, en especial para aquellos que no pueden o no quieren beber alcohol.

En 2004 comenzaron las investigaciones con vino sin alcohol, a través de diferentes proyectos dirigidos a estudiar técnicas de desalcoholización y el diseño de vinos de baja graduación alcohólica, así como en la investigación, diseño y optimización del proceso para la elaboración de esta bebida derivada del vino.

En 2012 se inauguró la mayor planta de deconstrucción molecular de Europa con una inversión superior a los cuatro millones de euros.

WIN.0 Blanco AECC - Vino sin alcohol

Win.0 Verdejo a favor de la Asociación Española Contra el Cáncer se elabora a partir de vinos blancos procedentes de uvas de la variedad Verdejo. Este vino es ideal para el verano, ya que sus finas burbujas son muy agradables en el paladar, dando una sensación de frescura. Se muestra visualmente limpio y brillante, con un color amarillo pálido y matices verdosos. Su aroma es fresco, con toques frutales de manzana verde y cítricos. Tómalo muy frío para una experiencia completa. Este producto lucha a favor de una buena causa, ya que parte del importe de cada botella se destina a la lucha contra el cáncer.

WIN.0 Tinto AECC - Vino sin alcohol

Win.0 Tinto a favor de la Asociación Española Contra el Cáncer se elabora a partir de vinos tintos procedentes de uvas de la variedad Tempranillo. Este vino sin alcohol es increíblemente fresco, limpio y brillante, con un color cardenal intenso con matices violetas. Su aroma es franco y complejo, con importante presencia de frutos rojos como zarzamora. Es agradable en boca con un interesante esqueleto de taninos dulces. Tómalo muy frío para una mejor experiencia. Parte del importe de esta botella también se destina a la lucha contra el cáncer.

WIN5.0 VERDEJO FRIZZANTE - Vino con baja graduación alcohólica

WIN 5.0 Verdejo Frizzante está elaborado con uvas Verdejo y Sauvignon Blanc. Presenta un color amarillo pálido con tonos verdosos, es limpio y brillante. Muy afrutado, con toques tropicales de piña y maracuyá, entre notas cítricas y florales anisados. Es fresco y agradable, muy equilibrado dentro del moderado dulzor propio de los azúcares del vino. Ideal para el verano por sus frescas y finas burbujas, dejando una sensación refrescante en la boca. Muy importante tomarlo bien frío para un mejor disfrute.



Win

Vino sin Alcohol

Win es la evolución de una primera bebida refrescante a base de vino patentada por Bodegas Familiares Matarromera. El afán por mejorar sus productos, llevó a la empresa a seguir investigando en la misma línea, buscando la forma de encontrar un vino con 0,0% de alcohol. Este producto nace como respuesta a la cada vez mayor demanda de personas que se inclinan hacia un consumo responsable y comprometido con la salud y el cuidado de la dieta.

WIN TEMPRANILLO 12 MESES

Elaborado a partir de vinos tintos procedentes de uvas de la variedad Tempranillo con 12 meses de crianza en barrica. Un vino elegante, limpio y brillante, de capa media y cardenal subido, con aromas afrutados mezclados con toques de vainilla, café, regaliz, roble y especias. Sin duda un vino complejo que no puedes perder la oportunidad de probar. Es importante tomarlo muy frío para una mejor percepción de todas su bondades.

WIN TEMPRANILLO

Este vino sin alcohol se elabora a partir de vinos tintos de la variedad Tempranillo. Es un vino limpio y brillante de color cardenal intenso. Su nariz es franca, compleja y con una importante presencia de frutas rojas. Es agradable e intenso..

WIN VERDEJO

Elaborado a partir de vinos blancos procedentes de uvas de la variedad Verdejo. Este vino sin alcohol se muestra visualmente limpio y brillante, con un color amarillo pálido y matices verdosos. Su aroma es fresco, con toques de manzana verde, frutas cítricas, hinojo y un poco de anís. No hay que olvidar tomarlo muy frío para percibir toda su armonía.

WIN ESPUMOSO

Elaborado a partir de vinos blancos procedentes de uvas de la variedad Verdejo. Con WIN Espumoso no crearás que estas bebiendo una bebida sin alcohol. Se muestra visualmente limpio y brillante, con un color amarillo pálido y matices verdosos. Su aroma es fresco, con toques frutales de manzana verde y cítricos. Ligeros tonos de hinojo y tomillo así como su perfecta carbonatación nos recuerdan a un espumoso seco. No olvides tomarlo muy frío.



Olidueno

Aceite de Oliva Virgen Extra

Olidueno es el resultado de años de investigación, evaluando la adaptación del cultivo del olivo a las condiciones climáticas y edáficas de Castilla y León. Esta investigación ha permitido la plantación de olivos en diferentes parcelas de Valladolid y Zamora, algunas de ellas incluidas en régimen de Agricultura Ecológica poniendo en valor un cultivo que supone una alternativa a los tradicionales de la región.

Con la aceituna recogida, de las variedades Picual, Arbequina y Arbosana, se elabora Olidueno.

OLIDUERO COSECHA TEMPRANA

A mediados de octubre, de manera temprana, cosechamos los primeros olivos para elaborar este aceite de oliva virgen extra de categoría superior. Obtenido de aceitunas Arbequina sin enverar, posee una mayor intensidad aromática y de sabor, más cuerpo y mayor estabilidad por su mayor ácido oleico. Una joya oleícola que además es una fuente de antioxidantes ya que posee una elevada concentración de polifenoles.

OLIDUERO SECRET BLEND

La proporción exacta de aceitunas cultivadas en nuestros olivos de Castilla y León dan como resultado este aceite de oliva virgen extra de categoría *premium*. Tanto la cantidad precisa de cada tipo de aceituna, como el número y variedades que lo componen son el secreto del maestro almazarero.

OLIDUERO ECOLÓGICO

El gusto por lo natural está en este aceite de oliva virgen extra. Elaborado a principios de noviembre a partir de aceitunas de la variedad Picual, de los olivares propios integrados en Agricultura Ecológica. Es un aceite de intenso aroma frutado con amplia entrada en boca. Denso con equilibrio entre amargor y picor, ligeramente almendrado y con un postgusto goloso.

OLIDUERO PRESTIGIO

Este aceite de oliva virgen extra se ha elaborado a partir de un *coupage* de aceitunas Arbequina y Picual de olivos propios, que se han recogido en su momento justo de maduración, en noviembre, cuando sus cualidades organolépticas son óptimas. Es un aceite con intenso aroma frutado y ligeras notas vegetales. Gran sensación amarga y picante, denso en boca y con un persistente picor muy característico.





Aldor

Destilados

Destilerías del Duero nace en San Bernardo (Valbuena de Duero), junto al Monasterio cisterciense de Santa Maria de Valbuena, situada en medio de las mejores bodegas de la zona, para recuperar las tradiciones milenarias. Es la única Destilería instalada en la Ribera del Duero que elabora brandys y aguardientes de alta y baja graduación exclusivamente con orujos de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

HEREDAD DE ALDOR - Aguardiente de Orujo Blanco

La Destilería cuenta con una batería de cuatro alambiques de 300 litros de capacidad y otro de 500 litros. Destilan tanto con vapor cruzado (alambiques portugueses) como con fuego directo (alambique francés). Cada destilador tiene un rectificador que afina y conserva los aromas de los orujos. Destilado en alambiques de cobre siguiendo métodos tradicionales, sólo se utilizan en su elaboración los orujos recién descubados. Este aguardiente se ha seleccionado organolépticamente eligiendo la parte central del corazón del aguardiente.

HEREDAD DE ALDOR - Licor de Hierbas

Este licor es el producto de una esmerada selección de más de 20 hierbas, especias y semillas aromáticas, maceradas en nuestro aguardiente, sin saborizantes ni colorantes artificiales. Presenta un atractivo color amarillo-verdoso, limpio y brillante. En frío, predominan los aromas florales y herbáceos, manzanilla, salvia, albahaca, serpol, hierbabuena; de paso untuoso, tiene un retrogusto largo a especias y raíces aromáticas, con los matices propios de la variedad base.

BRANDY

Este brandy se ha criado durante 36 meses en barricas de roble francés (tostado medio plus) de diferentes volúmenes para el equilibrio madera-fruta. Recibimos los orujos recién descubados y los destilamos, cuidadosa y pacientemente, en alambiques de cobre de forma tradicional y con los elementos de control más modernos. Es transparente y muy brillante, con un suave color ámbar.

BODEGAS FAMILIARES

MATARROMERA®

LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN



BODEGAS FAMILIARES
MATARROMERA[®]
LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

Ctra. San Bernardo s/n
47359 Valbuena de Duero
Valladolid - Spain

www.matarromera.es
tienda.matarromera.es